

Chou de Milan

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de chou de Milan

100 g de cantal

1 pincée de thym

40 g de beurre

1 échalote

Sel, poivre

Préparation :

-Epluchez et hachez l'échalote.

-Retirez les feuilles fanées du chou. Lavez-le soigneusement à l'eau courante. Egouttez-le, ôtez le trognon et coupez les feuilles en lanières.

-Dans une grande sauteuse, faites fondre 20 g de beurre. Mettez-y l'échalote. Tournez-la 5 min à feu doux sans laisser dorer, elle doit être transparente.

-Ajoutez les lanières de chou dans la sauteuse. Salez et poivrez, saupoudrez de thym.

-Couvrez et laissez cuire 15 min à feu doux en tournant de temps en temps rapidement pour ne pas laisser longtemps découvert.

-Râpez le fromage et poudrez-le sur le chou 2 min avant la fin de la cuisson. Mélangez.

-Versez le chou dans un plat bien chaud et servez tout de suite parsemé de noisettes de beurre